REGLEMENTATION EUROPEENNE SUR L'HYGIENE ET LA SECURITE DES ALIMENTS – LE PAQUET HYGIENE

Le « paquet hygiène » regroupe l'ensemble des textes qui s'appliquent aux professionnels.
Les principales dispositions applicables en restauration figurent dans le Règlement européen numéro 852-2004 du 29 avril 2004, et en particulier dans l'annexe II qui concerne les exploitants du secteur alimentaire.

La réglementation vise essentiellement à favoriser le respect de bonnes pratiques d'hygiène et des principes «HACCP»

TEXTES REGLEMENTAIRES
Le « Paquet Hygiène », et en particulier :
Règlement CE n° 852/2004
Règlement CE n° 178/2002

SITES INTERNET DE REFERENCE
www.paquethygiene.com
www.agriculture.gouv.fr

CONTACT CCI
tourisme@strasbourg.cci.fr
Tél. : 03 88 75 25 66

Le "Paquet hygiène", composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène de l'alimentation humaine et animale et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire y compris ceux de l'alimentation animale et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Cette nouvelle législation relative à l'hygiène est entrée en application le 1er janvier 2006.

La réglementation applicable à la restauration

Les principales dispositions applicables en restauration figurent dans le Règlement européen numéro 852-2004 du 29 avril 2004, et en particulier dans l'annexe II qui concerne les exploitants du secteur alimentaire.

Ce texte s'applique aux locaux de préparations alimentaires, au transport des denrées, aux équipements, aux déchets alimentaires, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux ingrédients, à l'emballage, au traitement thermique et à la formation.

La réglementation vise essentiellement à favoriser le respect de bonnes pratiques d'hygiène et des principes «HACCP»1 « analyse des dangers/points critiques pour leur maîtrise ».

En restauration, les principaux risques concernent les risques microbiologiques, donc d'intoxication alimentaire.
La présence d'organismes toxiques ou l'intoxication résulte le plus souvent de :

- mauvaises conditions de stockage ou de transport,

- d'un dépassement de la date limite de consommation,

- d'une rupture dans la chaîne du froid,

- d'un manque d'hygiène ou de propreté dans la manipulation des produits ou dans la préparation des plats,

- de la présence accidentelle d'un produit indésirable.

Les symptômes de ces intoxications sont souvent identiques (douleurs abdominales, diarrhées, nausées, vomissements, maux de tête, fièvre ou non). Ils apparaissent plus ou moins rapidement dans un délai d'1 h à 48 h, voire 2 mois.
Deux bactéries sont à l'origine de la plupart des intoxications : la Listéria et la salmonelle. Elles sont éliminées par la cuisson prolongée à une température supérieure à 63 degrés.
La plupart de ces intoxications guérissent rapidement, mais lorsque les conditions de conservation et d'hygiène ont été particulièrement mauvaises, certaines peuvent s'avérer très graves, voire mortelles, notamment pour les personnes fragilisées, d'où l'importance de la prévention.
Quelques exemples de dangers et de points à contrôler : température des lieux de stockage, fonctionnement des lavabos et mise à disposition de savon désinfectant, tenue et propreté du personnel, propreté et entretien des locaux, contrôle des produits à l'arrivée.

LES 7 PRINCIPES DE L'HACCP : HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (METHODE ET PRINCIPES DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS).

1. L'analyse des dangers qui doit identifier les risques potentiels pour la sécurité alimentaire.
2. L'identification des points critiques en vue d'en prévenir ces risques.
3. La fixation des limites critiques pour chaque point critique.
4. L'établissement d'un système de surveillance des points critiques.
5. La mise en place de mesures correctives.
6. La vérification en vue de déterminer si la surveillance s'effectue correctement et si les mesures correctives on été prises à temps et efficacement.
7. La mise en place d'un système d'enregistrement et de documentation.

▪ Principales règles d'hygiène

Conception, équipement et entretien des locaux

Les locaux doivent être disposés de façon à assurer une progression continue (principe de la marche en avant) afin d'empêcher les contaminations croisées.
Les zones sales (plonge, poubelles, légumerie, etc.) doivent être distinctes des zones propres (élaboration et stockage).

Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent être conçus de manière à éviter l'encrassement, la formation de moisissures, la contamination par les nuisibles. Ils doivent être propres et régulièrement entretenus : les matériaux poreux comme le bois brut sont prohibés et il faut opter pour l'inox ou l'émail. Il est recommandé d'utiliser du matériel portant l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire.

Les locaux doivent offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées. Ces dernières doivent pouvoir être vérifiées et, si nécessaire, enregistrées (voir les annexes 1 et 2 à la fin de ce document).

Les toilettes, suffisamment nombreuses, ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ni sur le circuit des aliments.

Un nombre suffisant de lavabos équipés d'eau chaude doit être disponible (1 par zone). Ils doivent être munis de commande non manuelle et de dispositifs de lavage et séchage (distributeurs de savon, papier).

Les systèmes de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

La présence d'une ventilation adéquate, y compris dans les sanitaires, doit éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les filtres doivent pouvoir être changés.

L'éclairage doit être suffisant.

Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants, conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires.

La direction doit prévoir des vestiaires adéquats, et en nombre suffisant pour le personnel.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Le balayage à sec et le lavage à grande eau sont proscrits. Les torchons étant sources de contamination, préférer le séchage à l'air libre ou avec du papier jetable.

CUISINE *Les revêtements de sol, surfaces de manipulation, les murs et les portes doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin désinfectés.*

L'utilisation de matériaux étanches, lisses, non absorbants, lavables et non toxiques est nécessaire, et à une hauteur suffisante pour les murs, sauf si on peut prouver que d'autres matériaux utilisés conviennent.

Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation, adéquate en surface.

Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit), fenêtres et autres équipements suspendus doivent être construits de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules.

Les fenêtres et autres ouvertures doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres risque d'entraîner une contamination, elles doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.

Doivent être prévus également, les dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail et le lavage des denrées. Ils doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et équipés d'une alimentation adaptée en eau chaude et froide.

TRANSPORT : *Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs réservés au transport des denrées alimentaires doivent être propres, voire désinfectés si besoins. Les produits transportés autres qu'alimentaires doivent, si nécessaire, être séparés.*

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés à cet effet.

Sur les conteneurs, doit figurer une mention explicite, visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention « uniquement pour denrées alimentaires ».

Le transport se fait dans le respect des températures.

Les réceptacles (caissons ou glacières), ou le véhicule frigorifique, doivent être à température réglementaire avant chargement.

EQUIPEMENTS : *Tous les articles, installations, conteneurs et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être conçus pour/et être fréquemment nettoyés et, le cas échéant, désinfectés (sauf les emballages perdus).*

Pour garantir la réalisation des objectifs, les équipements peuvent, si nécessaire, être munis d'un dispositif de contrôle approprié.

Si, pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients, on utilise des additifs chimiques, ils doivent être conformes aux bonnes pratiques.

DECHETS ALIMENTAIRES : *Il est recommandé de retirer les déchets alimentaires des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, et de les déposer dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si on peut prouver que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent.*

Ces derniers doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et à désinfecter, si besoin.

Des dispositions adéquates sont à prévoir pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires. Les aires de stockage des déchets doivent être propres en permanence et exemptes d'animaux et de parasites.

Tous les déchets doivent être éliminés dans le respect de l'hygiène et de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

L'élimination des déchets doit se faire de telle sorte que le personnel n'ait pas à se rendre à l'extérieur durant les heures de travail en cuisine pour réduire le risque de contamination des locaux.

ALIMENTATION EN EAUX : *L'alimentation en eau potable, utilisée pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.*

L''eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination et être conforme aux normes.

L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable, ni pouvoir refluer dans ces systèmes

La glace qui entre en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de les contaminer, doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est destinée à réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

La vapeur directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour leur refroidissement ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

HYGIENE PERSONNELLE : *Il est exigé que toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires respecte un niveau élevé de propreté personnelle et porte des tenues adaptées si nécessaires (gants, masques, coiffes, tabliers).*

Une personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies ou de diarrhée n'est pas autorisée à manipuler les denrées alimentaires.

Il est de son devoir de prévenir l'exploitant.

DENREES ALIMENTAIRES : *On ne doit accepter aucun produit contaminé, ou supposé tel, par des parasites le rendant impropre à la consommation humaine.*

Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adéquates.

Ces conditions ont pour objet, d'une part, d'éviter toute détérioration néfaste et d'autre part, de protéger les denrées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine. Il est impératif de lutter contre les organismes nuisibles et d'empêcher que les animaux domestiques aient accès aux endroits de stockage ou de préparation.

On ne doit pas conserver de produits à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé.

La chaîne du froid (maintien entre 0 et 4 degrés) ne doit en aucun cas être interrompue.

On peut toutefois soustraire ces produits du froid pour une courte durée à des fins pratiques.

Les exploitants doivent disposer de locaux adaptés, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, comme des produits transformés, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Le respect de la chaîne du chaud s'impose : un aliment doit être rapidement monté en température supérieure à 63 degrés et y être maintenu.

La descente thermique doit être la plus rapide possible pour atteindre la température de conservation à froid (3 degrés).

Les denrées alimentaires conservées ou servies à basse température doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires sont soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé : la décongélation à l'air ambiant est prohibée. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée.

Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

EMBALLAGE DES DENREES ALIMENTAIRES *: les matériaux d'emballage ne doivent pas être une source de contamination.*

Leur entreposage et leur utilisation ne doivent pas les exposer à un risque de contamination.

Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les boîtes métalliques et bocaux en verre doivent être propres.

Traitement thermique, congélation

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit ou pour transformer davantage un produit déjà transformé, doit respecter un processus visant à éliminer les risques, et répondre à une norme reconnue à l'échelle internationale (pasteurisation, UHT ou stérilisation).

La congélation des matières premières est interdite en restauration ainsi que celle des restes, des produits préemballés à conserver à température positive, des viandes et des produits achetés au détail auprès de fournisseurs intermédiaires.

Peuvent toutefois être congelés, sous conditions, les produits de la pêche frais, les plats cuisinés et les matières premières en provenance directe de l'abattoir.

Néanmoins, dans ce cas, sont obligatoires les règles suivantes :

- locaux conformes aux normes d'hygiène,

- cellule de congélation,

- déclaration préalable auprès de la DDCSPP,

- congélation dès l'achat des produits,

- produits congelés emballés individuellement,

- indication de la nature du produit et de la date de congélation sur l'emballage,

- conservation des factures d'achat ou bons de livraison qui correspondent aux produits congelés en stock.
La tenue d'un registre des produits congelés et d'écoulement des produits est aussi conseillée.

En matière d'hygiène, les entreprises ont une obligation de résultats et non de moyens. Vous pouvez apporter la garantie nécessaire aux services de contrôle.

A titre d'exemple, les enregistrements des contrôles des enceintes réfrigérantes constituent une garantie.

FORMATION : *La formation aux règles d'hygiène appliquée en restauration est obligatoire.*

La nouvelle réglementation stipule dans son règlement 582/2004 que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Publics concernés : établissements de restauration commerciale.
Objet : conditions de mise en œuvre de l'obligation de formation à l'hygiène pour au moins une personne travaillant dans un établissement ayant une activité de restauration commerciale.
Entrée en vigueur : 1er octobre 2012.

« Dispositions relatives à la formation
« *Art. D. 233-6.* – Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :
– restauration traditionnelle ;

– cafétérias et autres libre-service ;

– restauration de type rapide. »

Formalités et déclarations

Les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale doivent faire obligatoirement une déclaration auprès de la DDCSPP. Dans le cas d'un commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de détail (au sens large), il est possible d'obtenir une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (cas par exemple d'un boucher fournissant un restaurant scolaire).

Les formulaires de déclaration d'activité et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire sont disponibles sur le site :

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/ sous l'onglet « thématique ».

Pour y accéder, cliquez sur « alimentation », puis après sur « sécurité sanitaire des aliments ». Après le téléchargement du formulaire correspondant à votre situation, celui-ci doit être renseigné et adressé à la DDCSPP (dérogation ou déclaration).

Documents à présenter en cas de contrôle

Nettoyage, dératisation et désinfection : fiche avec date des interventions et signature de l'exécutant

Fiche de réception des produits

Fiches d'enregistrement des températures : réserves, réfrigérateurs, couples temps/températures pour les cuissons et refroidissements selon analyse HACCP

Fiches d'entretien des hottes et extracteurs

Fiche de contrôle des huiles de friture

Documents de formation et d'information du personnel

Attestation d'aptitude du personnel, délivrée lors des visites à la Médecine du travail

Rapports d'analyses microbiologiques

Fiche technique des produits d'entretien

Coordonnées des fournisseurs

Coordonnées des clients finaux en cas de livraison à une entreprise

Fiche d'enregistrement des non conformités produites

Fiches d'actions correctives (dispositions, délais, pertinence des actions)

RESUME DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- **Limiter la contamination**

Vérifier les produits livrés : DLC, estampille sanitaire, température, état de fraîcheur, enregistrer les produits livrés (nature, quantité, fournisseur, numéro de lot, date, mode de conservation et de conditionnement des produits) et conserver les factures et bons de livraison (5 ans pour les produits secs ou surgelés ou 6 mois après DLUO, ou 6 mois après DLC pour les produits frais), conserver également les étiquettes des produits frais préemballés 2 à 8 semaines (arrêté du 9 mai 1995).

Personnel propre : tenue et mains propres, pas de cheveux longs ni bijoux apparents en cuisine ou en manutention, pas de personnel malade ou blessé, port des gants ou masques si nécessaire.

Locaux adaptés, bien disposés et aérés, séparation entre zones sales et propres, espaces nettoyés et désinfectés, existence de lavabos fonctionnels avec eau chaude et savon aux endroits stratégiques.

Nettoyer les ustensiles, hachoirs, trancheurs et plans de travail.

Utiliser des produits adaptés conformément au mode d'emploi, ne pas utiliser de torchons, mais un séchage à l'air libre ou du papier jetable.

Elaborer et afficher un plan de nettoyage : qui fait quoi, quand, avec quels produits, quelles doses, combien de temps, à quelle température.

Utiliser des poubelles intermédiaires à l'écart des plans de travail et munis de couvercles. Les poubelles collectrices des poubelles intermédiaires doivent se situer en dehors des locaux de fabrication (lavage des mains nécessaire après manipulation).

Stocker les produits sensibles à part.

- **Réduire, empêcher le développement microbien**

Adapter le type de matériel et la capacité en froid à l'activité de l'entreprise.

Contrôler et enregistrer la température des installations (voir les tableaux ci-dessus).

Respecter le principe de la liaison froide et de la liaison chaude :

- liaison froide : il faut refroidir le plat à une température inférieure à 4 ° après cuisson des préparations, - liaison chaude : il faut maintenir la température des produits à + 63°.

Conserver l'équipement de transport en parfait état de propreté (véhicules, caisses, conteneurs).

- **Prévenir les risques**

Pratiquer un autocontrôle à partir de kits vendus dans le commerce.

Former et informer le personnel (fiches d'informations visibles).

Réaliser un cahier des charges pour maîtriser les risques ou faire appel à un cabinet-conseil.

Se procurer le guide des bonnes pratiques hygiéniques (Restaurateur) auprès de la Documentation française : www.ladocumentationfrancaise.fr/

ANNEXE 1

Températures *

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18 ° C	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	- 18 ° C	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9° C	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

** La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.*
Source : Guide des pratiques en restauration

ANNEXE 2
Températures maximales des denrées réfrigérées

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	+ 2° C viande hachée + 4° préparation viande	+ 2 °C
Abats d'ongulés (d'élevage ou sauvage)	+ 3°C	+ 3 °C
Préparations de viandes	+ 4 °C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	+ 4 ° C	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3° C	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.	Température de la glace fondante 0 à + 2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits *Sources : Règlement européen 853-2004 du 29 avril 2004*		